

DRINKS.

Domaine de Beurenard "Boisrenard" Blanc Châteauneuf-du-Pape 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7050820
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Vallée du Rhône
Embouteilleur	Domaine de Beurenard - Paul Coulon & Fils, 10 Avenue Saint-Pierre de Luxembourg, 84230 Châteauneuf-du-Pape, Frankreich
Marque	Domaine de Beurenard
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fruits exotiques, d'abricots et de fleurs blanches. Palais: notes d'amandes grillées. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à partir de Roussanne, Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer

Description

Au XIVe et XVe siècle, les papes avaient leurs résidences d'été à Châteauneuf-du-Pape, au nord d'Avignon, d'où les vins du même nom. Le domaine viticole de Beurenard se trouve au cœur de la Provence, une entreprise familiale qui est dirigé par sa 7e génération déjà. Actuellement, les 60 hectares sont gérés par les frères Daniel et Frédéric Coulon. Le climat méditerranéen, caractérisé par une forte chaleur en été, permet aux vignes de s'épanouir pleinement, mais a pour conséquence des raisins très intenses, imprégnés d'alcool. Afin d'équilibrer cela, les frères savent comment harmoniser une variété de cépages différents. Dans l'esprit de la biodynamie, le travail est effectué en grande partie à la main et avec des chevaux. Ainsi, le terroir est préservé pour les générations futures. Pour le "Boisrenard", ce sont des vignes plus âgées qui ont été choisies, poussant sur des sols différents. Les raisins récoltés à la main sont rigoureusement sélectionnés à la cave, pressés délicatement, puis fermentés en douceur dans des fûts de chêne. C'est dans ces mêmes fûts que le vin mûrit ensuite pendant 6 mois.